



## MARIPOSA SANNIO FIANO DOC



**Nombre del productor:** Morone

**Región:** Campania

**Tipo de vino:** Blanco

**Factor Funk:** bajo

**Sulfitos Totales:** 40-60 mg/l

**Producción anual (botellas):** 3,000

**Variedades:** 100% Fiano

**Viticultura:** Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano

**Altitud:** 250

**Tipo de Suelo:** Caliza y arcilla

**Vinificación:** La fermentación es espontánea con levaduras indígenas. El vino se vinifica en tanques de acero. Reposa durante 1 mes sobre las lías y posteriormente madura por 6 meses en acero antes del embotellado.

**Notas de cata:** Un bello vino blanco seco con notas de durazno y almendra. Perfecto para tomarse solo y refrescar la sed.

**Maridaje:** Tempura de verduras o de mariscos, fideua, paella.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx